

Kastenmeiers

DAS FISCHRESTAURANT IM KURLÄNDER PALAIS

Pressemitteilung

Kastenmeiers erklärt den Mittwoch zum Sushi-Tag

- **Vor 18 Jahren war Gerd Kastenmeier der erste Koch in Dresden, der Sushi anbot**
- **Das Magazin „Stern“ kürte die Sushi der „Fischgalerie“ damals zu den besten in Deutschland**

Ab sofort sollten sich die Dresdner Sushi-Fans jeden Mittwoch ein dickes Kreuz in den Kalender malen. Denn dann gibt es zum Business Lunch im „Kastenmeiers“ von 12 bis 15 Uhr eine Auswahl frischer Sushi-Spezialitäten: sowohl Maki, Nigiri und Sashimi, zubereitet mit Thunfisch, Lachs oder anderen Fischarten je nach Angebot, aber auch als vegetarische Variante mit Gurke, Avocado oder Paprika.

Sushi à la Kastenmeiers haben übrigens eine lange Tradition in Dresden. Bereits 1995 kredenzte Gerd Kastenmeier die damals vielen unbekannteren Röllchen in seinem ersten Restaurant, der „Fischgalerie“. Im Jahr 2000 erregten seine Sushi sogar deutschlandweit große Aufmerksamkeit, denn sie gingen bei einem anonymen Test des Magazins „Stern“ hinsichtlich der mikrobiologischen Qualität mit großem Abstand als Sieger hervor. Getestet wurden 42 Restaurants in ganz Deutschland.

An diesen Qualitätsstandard möchte der Gourmet-Koch natürlich anknüpfen und hat dafür die besten Voraussetzungen: „Bei uns gibt es sowieso jeden Tag ganz frischen Fisch, daher können wir auch für die Sushi jederzeit die besten Zutaten verwenden.“ Die japanische Spezialität ist im A-la-carte-Geschäft oder bei Cateringveranstaltungen ohnehin fester Bestandteil des Repertoires von „Kastenmeiers“. Jetzt wird der Wunsch vieler Gäste erfüllt, die Sushi auch gern zum Lunch mögen – gerade zum Jahresauftakt, da sich viele wieder bewusst einer gesunden Ernährung widmen.

Der Business Lunch wird immer montags bis freitags von 12 bis 15 Uhr zum Preis von 9,50 Euro angeboten und folgt dem Anspruch, dass der Gast innerhalb von 15 Minuten sein Essen bekommt. Der Mittwoch wurde nun zum Sushi-Tag erklärt. Wer dennoch lieber ein warmes Fischgericht bevorzugt, kann auch eine Alternative wählen. Immer aktuell findet man das Angebot auf Facebook.

---- Pressemitteilung vom 8.1.2013 - Seite 1 –

„Kastenmeiers“ im Kurländer Palais, Dresden; www.kastenmeiers.de

Pressekontakt: Sabine Mutschke PR, Tel. 03 51/ 849 32 43; 0163/37 9 27 48; E-Mail pr@mutschke.de

Kontakt

Kastenmeiers
Das Fischrestaurant im Kurländer Palais

Tzschirnerplatz 3-5
01067 Dresden
Tel. 0351/ 48 48 48 01
Fax 0351/ 48 48 48 03
info@kastenmeiers.de

Öffnungszeiten tgl. 12 – 23 Uhr

Hintergrund zum Test des „Stern“ aus dem Jahr 2000

(Auszug aus einer Pressemitteilung vom 10.12.2000)

Der Testsieger kommt aus Dresden

Die Sushi der Dresdner Fischgalerie gingen aus einem anonymen Test des „Stern“ in 42 deutschen Restaurants als Sieger hervor

Dresden, 20.12.00. In seiner 49. Ausgabe veröffentlichte das Magazin „Stern“ ein Testergebnis, das so manchem Sushi-Freund den Appetit verderben kann: In den Proben aus 26 von 42 deutschlandweit getesteten Sushi-Restaurants wurde eine bedenklich hohe Zahl an Keimen gefunden.

Gute Nachricht für die Dresdner Sushi-Freunde: in der Fischgalerie kann man diese japanische (sehr gesunde!) Spezialität aus Reis, Gemüse und rohem Fisch völlig unbesorgt genießen. Hier wurde nicht nur eine vergleichsweise sehr geringe Keimzahl gefunden, sondern darüber hinaus das beste Ergebnis von allen 42 getesteten Restaurants in Deutschland festgestellt.

Der Rekord lag bei 374 Millionen Keimen pro Gramm – bereits eine Gesamtkeimzahl von über einer Million hält das beauftragte Institut für kritisch.

In seiner 49. Ausgabe veröffentlichte das Magazin „Stern“ ein Testergebnis, das so manchen Sushi-Freund verprellen wird: In den Proben aus 26 von 42 deutschlandweit getesteten Sushi-Restaurants wurde eine bedenklich hohe Zahl an Keimen gefunden.

In den drei Sushi-Proben der Dresdner Fischgalerie in Dresden wurden pro Gramm nur zweimal je 200 und einmal 10 000 Keime gefunden – das beste Ergebnis von allen 42 getesteten Restaurants. „Wer Sushi herstellt, muss auf Frische und Hygiene besonders achten, denn der bei dieser japanischen Spezialität verarbeitete Fisch gelangt im rohen Zustand in den Magen des Gastes.“, erklärt Inhaber Gerd Kastenmeier. „Wir bekommen unseren Fisch täglich frisch aus Hamburg – außer sonntags, denn dann wird nicht geliefert. Daher ist die Fischgalerie auch sonntags geschlossen.“